

Hier und heute



Erdbeer-Puddingdessert

Beim perfekten Dessert für sommerliche Tage dürfen Erdbeeren natürlich nicht fehlen: Konditormeister Marcel Seeger macht ein Erdbeer-Puddingdessert mit einer luftigen Schicht Sahne.

Das Rezept

von Marcel Seeger für vier Dessertgläser à ca. 200 ml

Zutaten für den Vanillepudding

- 500 ml Milch
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 40 g Vanillepuddingpulver
- 100 g Sahne, aufgeschlagen

Zubereitung

400 ml Milch mit dem Zucker und einer Prise Salz in einen Topf geben und aufkochen. Die restliche Milch (100 ml) mit dem Puddingpulver gründlich vermischen. Sobald die Milch im Topf kocht das Puddingpulvergemisch zufügen und alles zu einem gekochten Vanillepudding verbinden.

Den Pudding in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne aufschlagen und kurz in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für die Erdbeeren

- 300 g Erdbeeren
- 10 g Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen, dabei vier Erdbeeren mit Grün zur Dekoration beiseitelegen. Die restlichen Früchte putzen, in kleinere Stücke schneiden und mit dem Zucker und Zitronensaft vermengen. Eine Lage Erdbeerstückchen in die Dessertgläser einfüllen.

Fertigstellung

Die geschlagene Sahne unter den abgekühlten Pudding heben, den Pudding auf die Dessertgläser verteilen und glattstreichen. Die restlichen Erdbeerstückchen auf den Vanillepudding geben und in den Kühlschrank zum Abkühlen stellen.

Tipp: Die gekühlten Dessertgläser auf der Oberfläche jeweils mit einer kleinen Sahnerosette ausgarnieren. Dann eine Erdbeere mit Grün auflegen und zum Schluss mit gehackten Pistazien bestreuen.